

Preisliste für Gewerbekunden und Wiederverkäufer



Unser amerikanischer Barbecue-Smoker,
einmalig im Kreis Vechta und ein Highlight für jede Feier!
 (3,50m lang, 2,20 m hoch, 600kg schwer)



Unsere Ofyr-Grills für Ihr Grillevent

Fleischerei & Partyservice
A. Lübbe
Langförden · Tel. 04447/514 · Fax 85715

*Hier eine kleine Auswahl
aus unserem Fingerfood-
Programm*





Preisliste für Gewerbekunden und Wiederverkäufer

1) Unser Sparmenü:

Prager Schinken mit Kartoffelpüree und Sauerkraut oder
Prager Schinken mit Bratkartoffeln und Krautsalat

Ab 20 Personen, pro Person **11,50 € netto + MwSt.** (12,30 € incl.7%)

Ab 50 Personen, pro Person **10,90 € netto + MwSt.** (11,66 € incl.7%)

2) „Ja, ist denn Haxenzeit“

Gegrillte Schweinshaxe, mit Weinsauerkraut und Mettwurst,
Kartoffelpüree mit Speck und Zwiebeln, Senf

Ab 20 Personen, pro Person **11,50 € netto + MwSt.** (12,30 € incl.7%)

Ab 50 Personen, pro Person **10,90 € netto + MwSt.** (11,66 € incl.7%)

3) „Winterzeit-Winterzeit“

Gegrillte halbe Schweinshaxe, gegrillte Rippe, Kasselerbraten
mit Weinsauerkraut und Mettwurst, Kartoffelpüree mit Speck und Zwiebeln, Senf

Ab 20 Personen, pro Person **12,50 € netto + MwSt.** (13,37 € incl.7%)

Ab 50 Personen, pro Person **11,90 € netto + MwSt.** (12,73 € incl.7%)

4) Kohlessen:

Deftiger Grünkohl, Kasseler, durchwachsener Speck, Lübbes Kohlwurst und Kochmettwurst,
Salzkartoffeln (oder Bratkartoffeln), Bratensoße und Senf

Ab 20 Personen, pro Person **13,90 € netto + MwSt.** (14,87 € incl.7%)

Ab 50 Personen, pro Person **13,40 € netto + MwSt.** (14,33 € incl.7%)

5) Lübbes Ritterschmaus:

Gegrilltes Kasseler, gegrillte Lammkoteletts, Spare-Ribs und halbe Schweinshaxe,
angerichtet auf deftigem Weinkraut,
Omas Bratkartoffeln, Senf, kleine Brötchen und Baguette

Ab 20 Personen, pro Person **14,90 € netto + MwSt.** (15,94 € incl.7%)

Ab 50 Personen, pro Person **14,40 € netto + MwSt.** (15,40 € incl.7%)

* Alle Preise sind, netto zuzüglich MwSt.



6) Menü Langförden:

Langfördener Spießbraten, Putenbrust mit Käsesoße,
Kartoffelgratin, Pilz-Zucchini-auflauf, Kaisergemüse, hausgemachte Salate, Jour-Brotkorb

Ab 20 Personen, pro Person **14,90 € netto + MwSt.** (15,94 € incl.7%)

7) Schlemmermenü:

Sahneschnitzel, Jägerbraten, Kaminbraten,
spanischer Kartoffelauflauf, gemischtes Gemüse, hausgemachte Salate, Jour-Brotkorb

Ab 20 Personen, pro Person **15,90 € netto + MwSt.** (17,01 € incl.7%)

Ab 50 Personen, pro Person **15,40 € netto + MwSt.** (16,47 € incl.7%)

8) Das Klassiker-Menü 1:

Schweinemedallions mit Pfeffersauce, Spießbraten, Sahnesenfbraten, Omas Bratkartoffeln,
Gemüsegratin, hausgemachte Salate, Jour-Brotkorb

Ab 20 Personen, pro Person **16,90 € netto + MwSt.** (18,08 € incl.7%)

Ab 50 Personen, pro Person **16,40 € netto + MwSt.** (17,54 € incl.7%)

8b) Das Klassiker-Menü 2:

Schweinemedallions „Dijon“, Hähnchenbrust Toskana, Rinderbraten mit
Champignon-Soße, frische Salzkartoffeln, Sahnekartoffeln, Gemüsegratin,
frische hausgemachte Salate, Jour-Brotkorb

Dessert: Schokomousse mit Chilikirschen, Mintcreme

Ab 25 Personen, pro Person **19,90 € netto + MwSt.** (21,29 € incl.7%)

Ab 50 Personen, pro Person **19,40 € netto + MwSt.** (20,75 € incl.7%)

9) Das besondere Menü:

Putenmedallions in Curryrahmsauce auf Reis überbacken, kleine Rinderrouladen,
Sahnebraten, Pilz-Broccoli-Gratin, Speckbohnen-Bouquet, gemischtes Gemüse,
hausgemachte Salate, Jour-Brotkorb

Ab 20 Personen, pro Person **16,90 € netto + MwSt.** (18,08 € incl.7%)

Ab 50 Personen, pro Person **16,40 € netto + MwSt.** (17,54 € incl.7%)

* Alle Preise sind netto, zuzüglich MwSt.



10) Sommerzeit - Grillzeit:

Auf Wunsch grillen wir in den Sommermonaten mit unseren großen Grills auch für Sie. Dazu bringen wir dann verschiedene Grill- und Wurstspezialitäten, frische hausgemachte Salate, Dips, Saucen, Jour-Brotkorb und das ganze Grillzubehör mit.

Auf Wunsch auch mit Dessert.

Gerne auch themenbezogen (z.B. italienisch, griechisch, amerikanisch...)

Ab 50 Personen, pro Person ab 15,90 € netto + MwSt. (18,92 € incl.19%)
zuzüglich Personalkosten nach Zeitaufwand.



10b) Grill und Barbecue:

**Einmalig im Kreis Vechta,
unser amerikanischer Barbecue-Smoker.**

Gerne richten wir Ihre Sommerparty auch mit unserem Barbecue-Smoker aus.

Ob Hochzeit, Geburtstag, Betriebsfest, Jubiläum oder z.B. ein Richtfest. Mit unserem Barbecue-Smoker wird Ihre Veranstaltung etwas Besonderes und ein unvergessliches Highlight für Sie und Ihre Gäste werden. Nach der Auswahl der Speisen bereiten wir diese dann auf Ihrer Feier vor den Augen Ihrer Gäste zu.

Ob frischer Lachs, zartes Milchlammfleisch, Kalb-, Rind-, Schwein-, Geflügel- oder Wildfleisch, der Vielfalt sind hier keine Grenzen gesetzt. Auch die Beilagen oder Desserts können wir im Barbecue-Smoker zubereiten.

Ab 70 Personen, pro Person ab 22,90 € netto + MwSt. (27,25 € incl.19%)
zuzüglich Personalkosten nach Zeitaufwand.

11) Unser Sparbüfett

Forellenplatte, Putenmedaillons in Curryrahmsauce auf Reis überbacken, Spießbraten, Sahnebraten, Sahnekartoffeln, Gemüsegratin, hausgemachte Salate der Saison, Roastbeefplatte mit hausgemachter Remoulade, Schinkenröllchen, gemischte Käseplatte, Butter, Jour-Brotkorb, Dessert

Ab 50 Personen, pro Person 22,90 € netto + MwSt. (24,50 € incl.7%)

12) Italienisches Büfett (Variante 1)

Italienische Vorspeisen, Schweinefilet „Milanese“, italienische Schweinelachsschnitzel Napoli, Lachslasagne, Kartoffelauflauf „Italia“, gefüllte Tomaten, Tomaten-Mozzarellasalat, Gourmet-Pilzsalat, italienischer Ruccolasalat, Tortellinisalat, Jour-Brotkorb und Ciabattabrot.

Ab 50 Personen, pro Person 18,40 € netto + MwSt. (19,68 € incl.7%)

13) Italienisches Büfett (Variante 2)

Fischplatte „Neptun“, italienische Vorspeisen, Schweinefilet „Milanese“, Lammkeule „Provençal“, Lachsfilet in Orangenpfeffersoße, Gemüselasagne, Tomaten-Zucchini-auflauf, Kartoffelauflauf „Italia“, gefüllte Tomaten, Tomaten-Mozzarellasalat, Gourmet-Pilzsalat, italienischer Ruccolasalat, Tortellinisalat, internationale Käseplatte, Jour-Brotkorb und Ciabattabrot.

Dessert: Sardischer Joghurtpudding, Italienische Amarettocreme

Ab 50 Personen, pro Person 26,90 € netto + MwSt. (28,78 € incl.7%)



14) Menü „Gutes aus Europa“

Schweinekrustenbraten „Griechische Art“, Rückensteaks „Napoli“, italienische Lachslasagne, spanisches Kartoffelgratin, Nudelaufwurf „Korsika“, Langfördener Bratkartoffeln, mediterrane Salatplatte, italienische Antipasti, griechischer Bauernsalat, Tomaten-Eiersalat, Lübbes Haussalat, Jour-Brotkorb

Ab 50 Personen, pro Person 17,90 € netto + MwSt. (19,15 € incl.7%)

15) Türkisches Büfett

Lammrücken in Thymiansauce, Geflügelstreifen auf Bouillonreis, geschmorter Rinderbraten von der Weidenkuh mit Champignonsauce, sautiertes Gemüse, Rosmarinkartoffeln, Salatvariationen, Jour-Brotkorb

Ab 50 Personen, pro Person 20,90 € netto + MwSt. (22,36 € incl.7%)

16) Griechisches Büfett

Gegrillter Jungschweinrücken „Athen“, griechische Backofensteaks, Gyros, Lammbraten „Provençal“, Reis, Nudelaufwurf „Korsika“, Kartoffelgratin „Olymp“, griechischer Hirtensalat, griechischer Bauernsalat, Champignonsalat mit frischen Kräutern, Krautsalat, Tomaten-Eiersalat, eingelegte grüne und schwarze Oliven, milde Peperoni und frische Zwiebelringe, griechischer Schafskäse-Dip, Tzatziki, Jour-Brotkorb

Ab 50 Personen, pro Person 20,90 € netto + MwSt. (22,36 € incl.7%)

17) „Unsere Empfehlung“

Lachsfilet in Orangenpfeffersoße, gegrillte Entenbrust in Rotweinssoße, Mini-Rinderrouladen, frische Salzkartoffeln, Reis, gemischte Gemüseplatte, verschiedene hausgemachte Salate, Brötchenvielfalt

Dessert: Schoko-Mousse black & white, Schwarzwälder Kirschcreme

Ab 50 Personen, pro Person 22,90 € netto + MwSt. (24,50 € incl.7%)

18) Menü Jägerlatein

Wildschweinbraten mit Rotweinsauce, Rehrücken mit Pfifferlingen, Bouillonkartoffeln oder Bratkartoffeln, Apfelrotkohl, Rosenkohl, Speckbohnen-Bouquet

Ab 50 Personen, pro Person Tagespreis

* Alle Preise sind netto, zuzüglich MwSt.



19) Spargelbüfett: (Nur zur Spargelsaison)

Frischer Spargel, Kartoffeln, Hollandaise, flüssige Butter, frische Salate, Schweinemedallions, kleine Schnitzel, zartes Rinderroastbeef medium gebraten, gemischte Schinkenplatte mit hausgemachten Schinkenspezialitäten

Ab 50 Personen, pro Person Tagespreis

20) Für Jugendliche und alle Junggebliebenen

Spießbratenbrötchen, Schnitzelbrötchen, Frikadellenbrötchen mit Krautsalat, Knoblauchcreme und Zwiebelringe

Ab 40 Personen, pro Person 8,40 € netto + MwSt. (8,98 € incl.7%)

21) Hochzeitsbüfett:

Kräftige Rindfleisch- oder Hühnersuppe,
gemischte Fischplatte mit Aal, Lachs, Forelle und Preiselbeersahne,
Mais-Hähnchenbrust mit Curry-Chilisoße, Festtagsbraten am Büfett geschnitten, mini Rinderrouladen, Kartoffelgratin, Buttergemüse, Kroketten (nur bei Zubereitung vor Ort), hausgemachte Salate, kleine gefüllte Tomaten, Schinkenröllchen, Roastbeefplatte mit Remoulade, Schinken auf Melone, internationale Käseplatte, Butter, Jour-Brotkorb.
Dessert: Herrencreme, Eis mit Heiß und frischer Obstsalat mit Sahne

Ab 75 Personen, pro Person 29,90 € netto + MwSt. (31,99 € incl.7%)

22) Galabüfett

Suppe der Saison,
Gemischte Fischplatte mit Aal, Krabben, Lachs, Forelle und Preiselbeersahne,
Carpaccio vom Rinderfilet, Lachsfilet mit Orangen-Pfeffersoße, Mais-Hähnchenbrust mit Neapolitanischer Soße, gegrillter Jungschweinerücken am Büfett geschnitten, Bratkartoffeln, Salzkartoffeln, gem. Gemüse mit Sauce Hollandaise, Roastbeefplatte „Royal“, Schinkenröllchen im Knuspermantel, Salatvariationen, internationale Käsespezialitäten, Buttertraube, Jour-Brotkorb, Obstkarre, Dessert nach Wunsch

Ab 75 Personen, pro Person 38,90 € netto + MwSt. (41,62 € incl.7%)

* Alle Preise sind netto, zuzüglich MwSt.



23) Unser Exklusives Büfett

Kalte Vorspeisen: Neptuns kalte Fischplatte, Carpaccio vom Rinderfilet, Langfördener Knochenschinken mit Melone, italienische Vorspeisen,

Warme Speisen: Lachsfilet in Lemon-Pfeffersoße, Gegrillte Entenbrust an Chinagemüse mit Rotweinssoße, zartes Rinderroastbeef am Stück geschnitten, Schweinemedailon Dijon, frische Rosmarinkartoffeln, Kartoffelgratin, frische gemischte Gemüseplatte, Speckbohnen-Bouquet,

Hausgemachte Salate: Rauchfleischcarpaccio auf Ruccolasalat, Haussalat, gemischte frische Salate mit einer Dressing-Auswahl, feine Antipasti-Platte,

Kalte Spezialitäten: Tomaten-Mozzarellaspieße, gebackene Schinkenröllchen, Mini-Frühlingsröllchen, Pflaume im Speckmantel, Garnelen im Knuspermantel, internationale Käsespezialitäten, Jour-Brotkorb, Buttervarianten,

Dessert: Herrencreme, Schokomousse mit Chilikirichen, italienische Amarettocreme, frisches Obst der Saison mit Vanilleeis.

Für Nachtschwärmer: Kilmerstuten mit hausgemachten Schinken und Käse, Currywurst frisch vom Grill.

ab 75 Personen, pro Person 52,90 € netto + MwSt. (56,60 € incl.7%)

24) Menü „Alles für die Finger“

Hier eine kleine Auswahl aus unserem Fingerfood-Programm.

Canapés mit Lachs, Aal und Forelle belegt, einzeln ausdekoriert

Canapés mit Schinken, Braten oder Käse belegt, einzeln ausdekoriert

Garnelen im Knuspermantel, Garnelen mit Kaiserschoten, Pflaume im Speckmantel, Hackfleisch-

Möhrenröllchen mit Frischkäse, Tomaten-Mozzarella-Spieße, Mango-Mozzarella-Spieße,

mediterrane-Röllchen, Käsespieße klassisch oder mediterran, Hackbällchen mit Zitronengrass,

kleine gebackene Schinkenröllchen, Butter, Jour-Brotkorb ...

ab 25 Personen Preis je nach Auswahl

25) Suppenkasper und Co!

Eine Auswahl aus unserem Suppensortiment,

eine gemischte Käseplatte, Butter, Jour-Brotkorb

ab 20 Personen Pro Person 7,60 € netto + MwSt. (8,13 € incl.7%)

* Alle Preise sind netto, zuzüglich MwSt.



26) Vegetarisches Menü

Gemüsesuppe,
Pilzpfanne Försterin, Gemüsepfanne „Butterflocke“, gefüllte Champignons,
Thunfisch-Nudelauflauf, Kartoffel-Tomatenauflauf, gemischte frische Salate, Jour-Brotkorb

Ab 30 Personen, pro Person 18,90 € netto + MwSt. (20,22 € incl.7%)

Ab 50 Personen, pro Person 18,40 € netto + MwSt. (19,68 € incl.7%)

27) Bauernbüfett

Rustikale Wurst- und Schinkenspezialitäten, internationale Käsespezialitäten, Salat- und
Gemüseplatten, Butter- und Schmalzvarianten, deftiges gemischtes Brot

Ab 30 Personen, pro Person 18,90 € netto + MwSt. (20,22 € incl.7%)

28) Bayernbüfett

Gegrillte Haxen, bayrische Weißwurst und Leberkäse, Sauerkraut, Bratkartoffeln, bayrische Wurst-
und Käseplatte, Gemüseplatte, Brezel, Brotkorb, Kräuterbutter, Schmalz

Ab 50 Personen, pro Person 19,90 € netto + MwSt. (21,29 € incl.7%)

29) Gutes zum Kilmerstuten

Gemischte Schinkenplatte mit hausgemachten Schinkenspezialitäten, gemischte Käseplatte,
dekorativ gelegt und ausgarniert.

Pro Person 5,90 € netto + MwSt. (6,31 € incl.7%)

Brauchen Sie dazu auch Kaffeegeschirr und eine Kaffeemaschine?
Gerne leihen wir Ihnen das dazu. Preise siehe unter Geschirr ausleihen.

30) Frühstücksbüfett

Gemischte Wurst- und Bratenplatte, Schinken, Salami und Thüringer Mett,
gemischte Käseplatte, Fleischsalat und Butter,
gemischtes Brot und Brötchen

Ab 30 Personen, pro Person 12,90 € netto + MwSt. (13,80 € incl.7%)

Mit geräucherten Lachs, ab 20 Personen, **Pro Person 14,90 € netto + MwSt. (15,94 € incl.7%)**

* Alle Preise sind netto, zuzüglich MwSt.



Zur Ergänzung Ihres Wunschmenüs bieten wir Ihnen an:

Gemischte Käseplatte	pro Person	1,85 € + MwSt.
Forellenplatte, mit Preiselbeersahne	pro Person	3,15 € + MwSt.
gem. Fischplatte, mit Preiselbeersahne	pro Person	5,95 € + MwSt.
Schinkenröllchen	Stück	2,00 € + MwSt.
gebackene Schinkenröllchen	Stück	1,30 € + MwSt.
gefüllte Riespilze	Stück	3,00 € + MwSt.
gefüllte Eierhälften	Stück	0,65 € + MwSt.
kleine Hackfleischbällchen	Stück	0,50 € + MwSt.
Kinder-Minischnitzel	Stück	1,35 € + MwSt.

Suppen für alle Anlässe:

Klare Rindfleischsuppe	0,5 l	3,30 € + MwSt.
Klare Hühnersuppe	0,5 l	3,30 € + MwSt.
Spargelcremesuppe	0,5 l	3,30 € + MwSt.
Hirtensuppe	0,5 l	3,50 € + MwSt.
Gulaschsuppe	0,5 l	3,50 € + MwSt.
Gyrossuppe	0,5 l	3,50 € + MwSt.
Mexikanische Käsesuppe	0,5 l	3,50 € + MwSt.
Kürbiscremesuppe	0,5 l	3,50 € + MwSt.
Erbsensuppe & Eintöpfe	0,5 l	2,80 € + MwSt.

Schnittchen, belegte Brötchen & Canapés

kleine Schnittchen mit Schinken, Braten oder Käse belegt, einzeln ausdekoriert

Stück 2,30 € netto + MwSt.

kleine Schnittchen mit Lachs und Forelle belegt

Stück 2,85 € netto + MwSt.

½ Brötchen mit Schinken, Wurst oder Käse belegt

einzeln ausdekoriert **Stück 1,95 € netto + MwSt.**

Canapés mit Schinken, Braten oder Käse belegt

einzeln ausdekoriert **Stück 2,30 € netto + MwSt.**

Canapés mit Lachs und Forelle belegt

einzeln ausdekoriert **Stück 2,95 € netto + MwSt.**

Canapés mit Aal belegt

einzeln ausdekoriert **Stück 3,35 € netto + MwSt.**



Beilagen und Saucen

	Preis pro Portion
Hausgemachte frische Salate nach Wahl Haussalat, Tomaten-Mozzarellasalat, bunter Frühlingssalat, Hirtensalat, Curry-Reissalat, Eier-Frühlingssalat, frischer Spargelsalat (nur zur Saison), Blumenkohl-Broccolisalat, italienischer Nudelsalat, bunter Gartensalat, Krautsalat, Tortellinisalat, Herrensalat, Porreesalat, Möhrensalat, Tomaten-Eiersalat, Käsesalat, Bauernsalat, Mini-Romana-Salat mit Erdbeeren, Salanova-Salat mit Cocktailtomaten, Kartoffelsalat, Bayrischer Kartoffelsalat, Farmersalat, Gurkensalat, Bohnensalat Tzatziki, Knoblauchcreme, Brötchencreme.....	2,50 € + MwSt.
Italienischer Ruccolasalat, Chefsalat, Gefüllte Cocktailtomaten, Rauchfleischcarpaccio auf Ruccolasalat	3,30 € + MwSt.
Italienische Vorspeisenplatte und Antipastiplatte	4,30 € + MwSt.

Beilagen und Saucen

Preis pro Portion

Salzkartoffeln, Sahnekartoffeln	2,20 € + MwSt.
Kartoffelgratin, Spargelgratin	2,60 € + MwSt.
Spanischer Kartoffelauflauf	2,60 € + MwSt.
Pilz-Broccoli-Gratin, Tomaten-Zucchini-auflauf	2,60 € + MwSt.
Gemüsegratin, Nudelgratin	2,60 € + MwSt.
Bratkartoffeln, gemischtes Gemüse	2,60 € + MwSt.
Kartoffelpüree, Sauerkraut, Reis	2,20 € + MwSt.
Speckbohnen-Bouquet	Stück 0,99 € + MwSt.
Bratensauce	1,50 € + MwSt.
Zigeunersauce/Jägersauce/Pilzrahmsouße	1,80 € + MwSt.
Jour-Brotkorb	1,20 € + MwSt.

Desserts:

	Preis pro Portion
Rote Grütze mit Vanillesauce	2,30 € + MwSt.
Herrencreme	2,60 € + MwSt.
Schottische Schokoladencreme	2,60 € + MwSt.
Frischer Obstsalat mit Sahne	3,10 € + MwSt.
Schwarzwälder Kirschcreme	2,90 € + MwSt.
Quarkspeise mit frischen Früchten	2,80 € + MwSt.
Ouzocreme	2,60 € + MwSt.
Sardischer Joghurtpudding	2,60 € + MwSt.
Mintcreme	2,60 € + MwSt.
Eis mit Heiß, Vanille Eis mit Heißen Kirschen oder Himbeeren	2,90 € + MwSt.
Schoko-Mousse black & white	3,10 € + MwSt.
Schokocreme mit Chilikirschen	2,80 € + MwSt.
Italienische Amarettocreme	2,60 € + MwSt.
Wintertraum mit Pflaume	2,60 € + MwSt.



Gerne können Sie Ihr Büfett auch selber zusammenstellen!

	Preis pro Portion
Gedünstetes Lachsfilet mit Dill-Kräutersauce	15,90 € + MwSt.
Lachsfilet in Orangen-Pfeffersoße	15,90 € + MwSt.
Viktoriabarschfilet in Orangen-Pfeffersauce	9,90 € + MwSt.
Gegrillte franz. Flugentenbrust mit Rotweinsauce	13,90 € + MwSt.
Sahneschnitzel, überbacken	7,90 € + MwSt.
Putenmedaillons in Curryrahmsauce auf Reis, überbacken	7,90 € + MwSt.
Medaillons in Pilz-Sahnesauce auf Reis, überbacken	8,90 € + MwSt.
Medaillons mit Pfeffersauce	8,90 € + MwSt.
Schweinemedailon „Dijon“ mit Speck umwickelt in einer Sahne-Senfsoße	8,90 € + MwSt.
Gespickter Rinderbraten mit Sauce	8,95 € + MwSt.
Hausgemachter Sauerbraten mit Sauce	8,95 € + MwSt.
Feine Rindertafelspitz mit Meerrettichsauce	8,95 € + MwSt.
große Rinderrouladen mit Sauce	6,30 € + MwSt.
mittlere Rinderrouladen mit Sauce	5,60 € + MwSt.
mini Rinderrouladen mit Sauce	5,00 € + MwSt.
Dry Aged Roastbeef im Stück gebraten	19,90 € + MwSt.
Sahnebraten / Sahnesenfbraten	6,90 € + MwSt.
Jägerbraten / Spießbraten	6,90 € + MwSt.
Kaminbraten / Kasseler	6,90 € + MwSt.
Prager Schinken / Backschinken	7,50 € + MwSt.
Burgunderbraten / Krustenbraten	7,50 € + MwSt.
Gyros / Sahnegeschnetzeltes	8,50 € + MwSt.
Lasagne	7,50 € + MwSt.
Grillrippe	5,90 € + MwSt.
Grillhaxe	Stück 5,90 € + MwSt.
Schnitzel (220g Frischgewicht)	Stück 4,50 € + MwSt.
Schnitzel (110g Frischgewicht)	Stück 2,50 € + MwSt.
Kotelett (220g Frischgewicht)	Stück 4,20 € + MwSt.
Frikadellen	Stück 1,40 € + MwSt.
Mais-Hähnchenkeule	Stück 4,20 € + MwSt.

Kosten für Service!

	Preis nach Entfernung und Zeitaufwand
Anliefern, abholen	Std. 39,50 € + MwSt.
Arbeitslohn Meister / Inhaber	Std. 29,50 € + MwSt.
Arbeitslohn Fachkraft	Std. 29,50 € + MwSt.
Arbeitslohn Aushilfe	Std. 19,50 € + MwSt.



Zum Ausleihen:

	Bei Rückgabe ...	
	...gereinigt	...ungereinigt
Suppentasse mit Löffel	0,90 €	1,80 € + MwSt.
Suppenteller mit Löffel	0,60 €	1,20 € + MwSt.
Teller, Messer, Gabel	0,90 €	1,80 € + MwSt.
Kleine Teller	0,30 €	0,60 € + MwSt.
Dessertteller u. Löffel	0,60 €	1,20 € + MwSt.
Kaffeegeschirr	1,20 €	2,40 € + MwSt.

Wir verleihen auch:

Kaffeemaschinen, Grills in verschiedenen Größen, Partyräume, Zelte, Tische, Stühle, Toilettenwagen, Hüpfburg usw.
Preise auf Anfrage!

* Alle Preise sind netto, zuzüglich MwSt.

Hinweise:

Preisliste für Gewerbekunden und Wiederverkäufer

- Sämtliche Preise verstehen sich als Abholpreise zuzüglich 7% MwSt bei einer reinen Lebensmittellieferung. **Bei Aufträgen mit Dienstleistungen (z.B. Geschirrausleihen, Grillen) müssen wir nach aktuellem Steuerrecht den erhöhten Mehrwertsteuersatz von 19% auf die gesamte Lieferung berechnen.**
- Anliefern, abholen und Service vor Ort, wird nach Entfernung und Zeitaufwand abgerechnet.
- Es gilt ausschließlich unsere aktuellste Preisliste, sämtliche bisherigen Preislisten verlieren hiermit ihre Gültigkeit. **Stand ist der 08.10.2021**
- Bei Menüänderung und kleinerer Personenzahl kann sich der Preis ändern. Bitte nachfragen.
- Die genaue Personenanzahl ist uns **spätestens acht Tage vor der Lieferung** mitzuteilen. Spätere Änderungen können nicht mehr berücksichtigt werden
- Das Leihgeschirr und Behälter, sofern nicht anders vereinbart, bitte innerhalb von 3 Tagen zurückbringen, ansonsten berechnen wir eine zusätzliche Leihgebühr.
- Das **Anliefern** und **Abholen** wird extra berechnet. Bitte nachfragen!
- An **Sonn- und Feiertagen** berechnen wir **10% Aufschlag**.
Der Mindestauftragswert liegt hier bei 300,00 € Netto
- **Zahlungsziel:** 30% bei Bestellung oder/und Terminreservierung, 40% acht Tage vor der Lieferung, die restlichen 30% drei Werktagen nach der Lieferung.
Beträge bis 500,00 € sind immer in bar zu entrichten. Auch keine EC Zahlung.

Wir hoffen, dass wir Ihnen mit unseren Vorschlägen einige Anregungen für Ihre Feier geben konnten. Selbstverständlich stellen wir auch für Sie ganz persönlich nach Ihren Vorstellungen ein Büfett zusammen.

Für weitere Fragen stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung.



Ihre Fleischerei & Partyservice A. Lübbe
Unsere Anschrift:

Fleischerei & Partyservice
A. Lübbe
Lange Straße 38

49377 Langförden

Tel. 04447/514

E Mail: [fleischerei-luebbe @t-online.de](mailto:fleischerei-luebbe@t-online.de)

www.fleischerei-luebbe.de

www.partyservice-luebbe.de

So finden sie uns

Wenn Sie über die Autobahn A1 **von Norden** kommen, verlassen Sie diese an der Abfahrt Cloppenburg, Fahrtrichtung Vechta. Über die U 52 gelangen Sie nach Langförden. Nach dem Ortsschild "Langförden" biegen Sie rechts ab. Wenn Sie die Kirche passiert haben, finden Sie uns nach 100 m an der rechten Seite der Langen Straße.

Von Süden kommend, verlassen Sie die A1 an der Abfahrt Vechta. Wenn Sie jetzt der U 13 folgen, gelangen Sie nach Langförden. Nach etwa 14 km erreichen Sie unser Dorf. Folgen Sie dann der Beschilderung Langförden. An der Kirche biegen Sie links ab. Nach 100 m erreichen Sie unser Geschäft.

Nach Langförden gelangen Sie auch über die Bundesstraße 69.

Von Oldenburg kommend, fahren Sie nach Süden, Richtung Vechta. Nach dem Ortsschild "Langförden" biegen Sie rechts ab. Wenn Sie die Kirche passiert haben, finden Sie uns nach 100 m an der rechten Seite der Langen Straße.

Von Vechta aus fahren Sie Richtung Norden. Nach etwa 7 km erreichen Sie unser Dorf. Folgen Sie dann der Beschilderung Langförden. An der Kirche biegen Sie links ab. Nach 100 m erreichen Sie unser Geschäft.

Wir wünschen Ihnen allzeit "Gute Fahrt".